



Zubehör

Convotherm 4 | Convotherm mini

Ihr Convothem verdient nur das Beste.

Convothem Kombidämpfer sind in Sachen Technik, Innovation, Gebrauchswert und Qualität absolute Premiumgeräte „made in Germany“. Es gibt nur einen Weg, sie noch – Ihren individuellen Bedürfnissen entsprechend – zu optimieren: nämlich mit Original-Zubehör von Convothem.

Vom Edelstahlspieß bis zur Kondensationshaube, von der Wandaufhängung bis zum Tellerbankettwagen folgen alle Zubehörprodukte von Convothem einer klaren Philosophie: Sie wurden entwickelt, um das Leistungspotential der Convothem Geräte ganz nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen weiter zu entfalten. Und sie werden gefertigt mit exakt dem gleichen hohen Qualitätsanspruch wie die Convothem Kombidämpfer selbst.

Ganz gleich ob Sterne-Gastronomie oder Catering, Gemeinschaftsverpflegung, Snack-Geschäft oder Front-of-house-Einsatz im Handel: Wir wissen, was Sie brauchen, um ihrerseits tagtäglich die Qualitätsanforderungen Ihrer Kunden zu befriedigen – und dabei rationell, sicher und angenehm zu arbeiten. Das beweist unser Zubehörsortiment auf den kommenden Seiten. Überzeugen Sie sich selbst!

Advancing Your Ambitions

Inhalt

Convothem 4 Zubehör

- ▶ Untergestelle
- ▶ Stapelkits
- ▶ Hauben
- ▶ Bankettsysteme
- ▶ Grillzubehör
- ▶ Weiteres
- ▶ Bleche, Roste, Behälter

Convothem mini Zubehör

- ▶ Untergestelle
- ▶ Stapelkits
- ▶ Hauben
- ▶ Weiteres
- ▶ Grillzubehör
- ▶ Bleche, Roste, Behälter

Convothem Zubehör

- ▶ Reinigungs- und Pflegeprodukte
- ▶ Wasserinstallation



Convothem 4

Untergestelle GN

Die Convothem Untergestelle in Gastronorm-Größen sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und erfüllen höchste Hygienestandards. Zur einfacheren Installation beinhalten sie eine Versteifung, die den Transport mit Gerät auf einem Hubwagen ermöglicht.

▶ Untergestell offen mit Ablageboden*

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Standard	GN	3251517	3251519
Maße in mm (H x B x T)		670 x 866 x 644	670 x 1111 x 844
Auf Rollen	GN	3251541	3251542
Maße in mm (H x B x T)		682 x 866 x 644	682 x 1111 x 844



▶ Untergestell offen mit Ablageboden und Abdeckblech

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Standard	GN	3251500	3251501
Maße in mm (H x B x T)		670 x 866 x 644	670 x 1111 x 644
Auf Rollen	GN	3251502	3251503
Maße in mm (H x B x T)		682 x 866 x 644	682 x 1111 x 844



▶ Untergestell zweiseitig geschlossen, 14 Paar Einschubleisten

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Standard	GN	3251504	3251505
Maße in mm (H x B x T)		670 x 866 x 644	670 x 1111 x 644
Auf Rollen	GN	3251506	3251507
Maße in mm (H x B x T)		682 x 866 x 644	682 x 1111 x 844



Convothem 4

Untergestelle GN

▶ Untergestell dreiseitig geschlossen, 14 Paar Einschubleisten

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Standard	GN	3251508	3251509
Maße in mm (H x B x T)		670 x 866 x 644	670 x 1111 x 844
Auf Rollen	GN	3251510	3251511
Maße in mm (H x B x T)		682 x 866 x 644	682 x 1111 x 844



▶ Untergestell komplett geschlossen mit zwei Flügeltüren, 14 Paar Einschubleisten

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Standard	GN	3251512	3251513
Maße in mm (H x B x T)		670 x 866 x 644	670 x 1111 x 844
Auf Rollen	GN	3251514	3251515
Maße in mm (H x B x T)		682 x 866 x 644	682 x 1111 x 844



* ohne zusätzlicher Versteifung im Ablageboden zum Transport mit Hubwagen

Convotherm 4

Untergestelle EN

Die Convotherm Untergestelle in Euronorm-Größen (Bäckermaß) sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und erfüllen höchste Hygienestandards. Zur einfacheren Installation beinhalten sie eine Versteifung, die den Transport mit Gerät auf einem Hubwagen ermöglicht.

▶ Untergestell zweiseitig geschlossen für EN, 14 Paar Einschubleisten

6.10 / 10.10		
Standard	EN	3251516
Maße in mm (H x B x T)		
		670 x 866 x 706

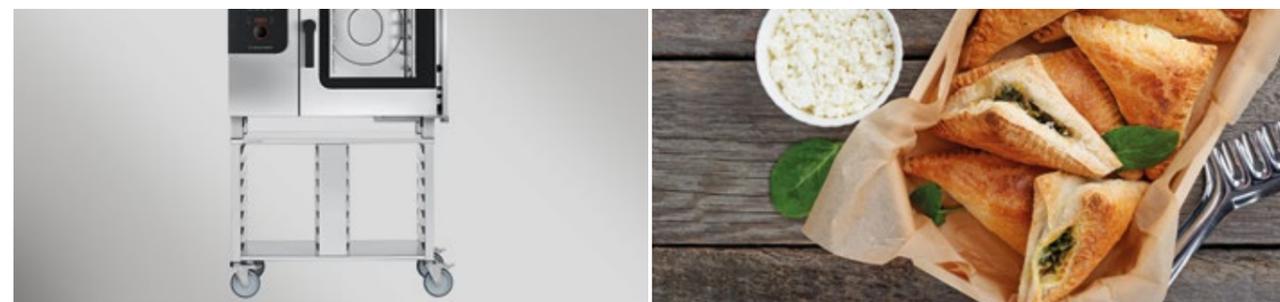
BAKE



▶ Untergestell zweiseitig geschlossen mit einer Tür für EN, 7 Paar Einschubleisten

6.10 / 10.10		
Auf Rollen	EN	3251556
Maße in mm (H x B x T)		
		682 x 866 x 706

BAKE



Convotherm 4

Untergestelle – Weiteres

▶ Zwischenrahmen für Untergestelle

	6.10/10.10	6.20/10.20
GN/EN	3455900	3455901



▶ Einschubbehälter für zwei Kanister inkl. Schlauchdurchführung

	6.10/10.10	6.20/10.20
GN/EN	3456310	3456310



▶ Box für Reiniger und Fettauffangkanister

Untergestell und Halterungsschiene müssen separat bestellt werden.

	6.10/10.10	6.20/10.20
GN/EN	3456306	



▶ Box für Wasserfilter

Untergestell und Halterungsschiene müssen separat bestellt werden.

	6.10/10.10	6.20/10.20
GN/EN	3456307	



▶ Halterungsschiene für Reiniger- und Wasserfilterboxen

Untergestell und Boxen müssen separat bestellt werden.

	6.10/10.10	6.20/10.20
GN/EN	3456527	3456528



Convotherm 4

Stapelkits

Zwei Tischgeräte der Convotherm 4 oder der mini Geräteserie übereinander – eine intelligente Lösung mit den praktischen Stapelkits. Die Vorteile liegen auf der Hand: doppelte Leistung auf gleichem Raum. Wird in ruhigen Zeiten nur ein Convotherm benötigt, sparen Sie dank der geringeren Anschlusswerte bares Geld im Vergleich zum größeren Standgerät.

► Set für Tischgeräte (Elektro*)

	6.10 / 6.10	6.10 / 10.10	6.20 / 6.20	6.20 / 10.20
Stapelkit, Fußhöhe 150 mm	3455861	3455861	3455864	3455864
Stapelkit, Fußhöhe 300 mm	3456266	-	3456267	-
Stapelkit auf Walzen Fußhöhe 150 mm	3462275	3462275	3462276	3462276
Stapelkit auf Walzen Fußhöhe 350 mm	3431366	-	-	-
Auszug inkl. Wasser- anschlusset für Reiniger und Brita Wasserauf- bearbeitungspatrone**	3431355	-	-	-



Durchdacht
und
praktisch

Reiniger
komfortabel
verstaut



* bezogen auf das untere Gerät ** kompatibel mit Stapelkit auf Walzen Fußhöhe 350 mm

Convotherm 4

Stapelkits

► Set für Tischgeräte (Gas*)

	6.10 / 6.10	6.10 / 10.10	6.20 / 6.20	6.20 / 10.20
Stapelkit, Fußhöhe 150 mm	3456171	3456171	3456174	3456174
Stapelkit, Fußhöhe 300 mm	3456276	-	3456277	-
Stapelkit auf Walzen Fußhöhe 150 mm	3462277	3462277	3462278	3462278



* bezogen auf das untere Gerät

Convotherm 4

Hauben

Die kraftvollen Kondensationshauben von Convotherm sorgen durch hohe Absaugleistung jederzeit für frisches Raumklima in Ihrer Küche. Dank einfacher Handhabung, geringem Energieverbrauch und überzeugendem Bedienkomfort lassen keine Wünsche offen. Natürlich sind alle Hauben jederzeit nachrüstbar.

► ConvoVent 4*

Die leistungsstarke Kondensationshaube schaltet sich bei Inbetriebnahme des Kombidämpfers automatisch ein. Sie erfasst und kondensiert sowohl Dampf aus dem Abluftstutzen also auch beim Öffnen der Tür austretenden Wrasen. Das Resultat: Die Luftfeuchtigkeit wird spürbar minimiert. Kein Kaltwasseranschluss für die Haube erforderlich.

Gerätegrößen	Art.-Nr.
Convotherm 4 6.10 / 10.10	3455870
Convotherm 4 6.20 / 10.20	3455871
Convotherm 4 20.10	3455872
Convotherm 4 12.20 / 20.20	3455873
Convotherm 4 6.10 / 10.10 für Verwendung mit Stapelkit	3455874
Convotherm 4 6.20 / 10.20 für Verwendung mit Stapelkit	3455875



► Frontkondensator (optional für ConvoVent 4)

Zusatzmodul für erhöhte Kondensation im Frontbereich.

Gerätegrößen	Art.-Nr.
x.10	3455892
x.20	3455893

► Beleuchtung (optional für ConvoVent 4 und ConvoVent 4+, 12 V)

Für eine gezielte Ausleuchtung des Frontbereichs.

Gerätegrößen	Art.-Nr.
x.10	3455894
x.20	3455985

* nur Elektrogeräte

Convotherm 4

Hauben

► ConvoVent 4+*

Die leistungsstarke Kondensationshaube schaltet sich bei Inbetriebnahme des Kombidämpfers automatisch ein. Sie erfasst und kondensiert sowohl Dampf aus dem Abluftstutzen also auch beim Öffnen der Tür austretenden Wrasen. Ein zusätzliches Filtermodul reduziert den Ausstoß von Rauch und Gerüchen. Das Resultat: Ein spürbar besseres Raumklima. Kein Kaltwasseranschluss für die Haube erforderlich.

Gerätegrößen	Art.-Nr.
Convotherm 4 6.10 / 10.10	3455876
Convotherm 4 6.20 / 10.20	3455877
Convotherm 4 20.10	3455878
Convotherm 4 12.20 / 20.20	3455879
Convotherm 4 6.10 / 10.10 für Verwendung mit Stapelkit	3455880
Convotherm 4 6.20 / 10.20 für Verwendung mit Stapelkit	3455881



* nur Elektrogeräte

Convothem 4

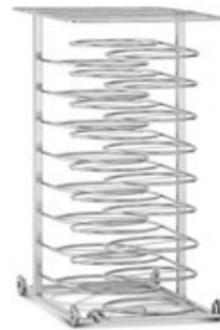
Bankettsysteme

Bei Bankettveranstaltungen zählen Qualität, Zeit und Teamgeist – und nicht zu vergessen: die Technik. Auf Geräte und Zubehör von Convothem können Sie sich hundertprozentig verlassen, wenn viele anspruchsvolle Gäste punktgenau mit hochwertigen Speisen verwöhnt werden sollen. Denn rund ums Bankettgeschäft ist Convothem weltweit seit Jahren führend in Technologie, Bedienbarkeit und Zuverlässigkeit.

► Tellergerüst*

Herausfahrbares Tellergerüst zur Regeneration von Speisen auf Tellern (Tischgeräte).

Gerätegrößen	Ringabstand in mm	Telleranzahl (Ø 32 cm)	Art.-Nr.
6.10	78	15	3355767
6.10	65	20	3355766
6.20	80	27	3355769
6.20	67	33	3355768
10.10	78	26	3355771
10.10	65	32	3355770
10.20	80	48	3355773
10.20	67	57	3355772



► Hordengerüst*

Herausfahrbares Hordengerüst zur Aufnahme von GN/EN-Behältern (Tischgeräte).

Gerätegrößen	Zusätzliche Information	Art.-Nr.
6.10	GN 6 Einschübe, Einschubabstand 67 mm	3355760
6.20	GN 6 Einschübe, Einschubabstand 67 mm	3355761
10.10	GN 10 Einschübe, Einschubabstand 67 mm	3355762
10.20	GN 10 Einschübe, Einschubabstand 67 mm	3355763



Gerätegrößen	Zusätzliche Information	Art.-Nr.
6.10	EN 5 Einschübe, Einschubabstand 80 mm	3355764
10.10	EN 8 Einschübe, Einschubabstand 80 mm	3355765

BAKE



* nicht kompatibel mit ConvoSmoke Option

Convothem 4

Bankettsysteme

► Einfahrrahmen*

Erforderlich für die Arbeit mit Horden- oder Tellergerüst.

Gerätegrößen	Art.-Nr.
6.10 / 10.10	3455787
6.20 / 10.20	3455788



► Hordenwagen*

Für den Transport von Tellergerüst und Hordengerüst. Einfahrschienen ermöglichen ein sicheres und bequemes Einfahren der Gestelle in Ihren Convothem.

Gerätegrößen	Zusätzliche Information	Art.-Nr.
6.10 / 10.10	Mit 4 Lenkrollen mit Feststellbremse, passend für Tischgerät auf Untergestell	3355775
6.20 / 10.20	Mit 4 Lenkrollen mit Feststellbremse, passend für Tischgerät auf Untergestell	3355776



Gerätegrößen	Zusätzliche Information	Art.-Nr.
Stapelkit x.10	Mit 4 Lenkrollen mit Feststellbremse, höhenverstellbar, passend für Stapelkit	3355777
Stapelkit x.20	Mit 4 Lenkrollen mit Feststellbremse, höhenverstellbar, passend für Stapelkit	3355778



► Thermohauben

Mit der Convothem Thermohaube können die Speisen bis zu 20 Minuten in bester Qualität warmgehalten werden. Sie umschließt den gesamten Wagen und lässt keine Wärme nach außen. Ihr praktischer Magnetverschluss ist leicht zu reinigen, besonders hygienisch und platzsparend zu verstauen.

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Beschickungswagen GN oder EN und Tellerbankettwagen	3055780	3055781	3055782	3055783	3055784	3055785	3055786



* nicht kompatibel mit ConvoSmoke Option

Convotherm 4

Bankettsysteme

► Beschickungswagen

Zusätzlicher Beschickungswagen zur Aufnahme von GN- und EN-Behältern (Standgeräte).

Gerätegrößen	Zusätzliche Information	Art.-Nr.
12.20	GN	3315205
20.10	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremse	3315206
20.20	Einschubabstand 67 mm	3315207



Convotherm 4

Bankettsysteme

► Tellerbankettwagen

Dank des großen Ringabstandes der Tellerbankettwagen von Convotherm können Sie auf den Tellern nach Belieben kreativ anrichten.

Gerätegrößen	Zusätzliche Information	Ringabstand in mm	Telleranzahl (Ø 32 cm)	Art.-Nr.
12.20	4 Lenkrollen mit Feststellbremse	66	74	3316774
12.20	4 Lenkrollen mit Feststellbremse	80	59	3318555
20.10	4 Lenkrollen mit Feststellbremse	66	61	3316775
20.10	4 Lenkrollen mit Feststellbremse	80	50	3316967
20.20	4 Lenkrollen mit Feststellbremse	66	122	3316776
20.20	4 Lenkrollen mit Feststellbremse	80	98	3318563



Convothem 4

Grillzubehör

Werden Sie zum Grillmeister! Dank des speziellen Grillzubehörs werden goldbraune Hähnchen und saftige Makrelen zum Renner in Ihrem Betrieb.

► Grill-Rost mit Kreuzmuster, antihaftbeschichtet

Der Grillrost verhilft Ihren Steaks, Fisch und Antipasti zu einem appetitlichen Grillmuster. Dank der exzellenten Leitung und Speicherung der Wärme bleiben die Lebensmittel innen saftig.

	2/3 GN	1/1 GN	2/1 GN	EN
Flach	-	3055636	-	-



Appetitliches Grillmuster



► Fettauffangwanne

Zur Beseitigung des überschüssigen Fettes bei der Zubereitung besonders fetthaltiger Speisen im Garraum. Einfach die Fettauffangwanne einsetzen und nach Ende des Garvorgangs entleeren.

Gerätegrößen	1/1 GN	2/1 GN
6.10	3417011	-
6.20	-	3417014
10.10	3417011	-
10.20	-	3417014
12.20	-	3417098
20.10	3417011	-
20.20	-	3417098



Convothem 4

Grillzubehör

► Spezialspieß - für Spanferkel, Lamm

Mit dem Spezialspieß lassen sich Spanferkel oder Lämmer im Convothem perfekt garen.

Gerätegrößen	1/1 GN
6.10	3418674
10.10	3418674
20.10	3418674



► Spießgestell

In das Edelstahl-Spießgestell lassen sich bis zu 13 Spieße z. B. für Fleisch, Fisch, Geflügel oder Gemüse bequem einrasten und nach dem Garen wieder entnehmen.

Gerätegrößen	13 Spieße	ohne Spieße	12 Spieße	ohne Spieße	Kapazität
6.10	3317563	3317571	-	-	1
6.20	-	-	3417578	3417579	2
10.10	3317563	3317571	-	-	2
10.20	-	-	3417578	3417579	4
12.20	-	-	3417578	3417579	4
20.10	3317563	3317571	-	-	4
20.20	-	-	3417578	3417579	8



► Spieß einzeln

Für Spießgestell, aus hygienischem Edelstahl. Einzeln zu bestellen.

Art.-Nr.: 3317568



► Edelstahl-Entenhängehaken

Für die perfekte Zubereitung von Peking-Enten.

Art.-Nr.: 3011084



Convotherm 4 Grillzubehör

► Hähnchen-Grillrost

Convotherm Kombidämpfer eignen sich perfekt zur Zubereitung goldbrauner Hähnchen mit knuspriger Haut und saftigem Fleisch. Einfach die Hähnchen auf die vorgesehene Vorrichtung spießen, garen und fertig.

	5 Hähnchen	6 Hähnchen	8 Hähnchen
GN 1/1	-	3030195	3030196



► Wärmeschutz-Handschuhe

Selbst bei hohen Temperaturen haben Sie dank der thermobeschichteten Handschuhe auch über einen längeren Zeitraum alles sicher im Griff.

Art.-Nr.: 3007035

► Fettauffangkanister

Geeignet für ConvoGrill mit Fettmanagementfunktion.

Art.-Nr.: 3057878

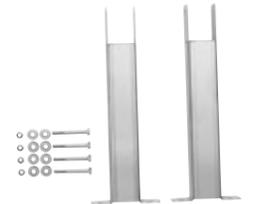


Convotherm 4 Weiteres

► Wandabstandshalter

Sorgt für sicheren Abstand der Standgeräte zur Rückwand.

Gerätegrößen	Wandabstand	Art.-Nr.
12.20 / 20.10 / 20.20 & Stapelkit mit Füße	100 mm	3463090
12.20 / 20.10 / 20.20 & Stapelkit mit Füße	200 mm	3463091



► Bodenbefestigung

Zum sicheren Befestigen zweier Gerätefüße am Boden.

Gerätegrößen	Art.-Nr.
12.20 / 20.10 / 20.20 & Stapelkit mit Füße	2664128



► Set Einhängegestell (600 x 400 mm) EN mit L Profil

Leicht herausnehmbare Einhängegestelle für EN-Bleche und -Behälter.

Gerätegrößen	Zusätzliche Information	Art.-Nr.
6.10	5 Einschübe mit Einschubabstand 94 mm (Set)	3451335
6.20	5 Einschübe mit Einschubabstand 94 mm (Set)	3451336
10.10	8 Einschübe mit Einschubabstand 94 mm (Set)	3451337
10.20	8 Einschübe mit Einschubabstand 94 mm (Set)	3451338



► Signalleuchte

Zeigt den aktuellen Betriebszustand: Gelb für „in Vorbereitung“, Rot für „laufende Prozesse“ und Grün für „fertig“. Ist auch aus großer Distanz sichtbar.

	Art.-Nr.
Signalleuchte für alle Convotherm 4 Geräte	3455896



Convotherm 4

Bleche GN und EN

In Convotherm Kombidämpfern können Sie dämpfen, braten, backen, grillen, frittieren und regenerieren. Egal, wie Sie Ihre Speisen zubereiten möchten, wir haben das passende Zubehör.

► Backblech, gelocht, antihafbeschichtet

Dieses Aluminiumblech ist perfekt geeignet für die Zubereitung aller Tiefkühl-Backwaren wie z. B. Brezeln, Brötchen, Baguette, Plundergebäck, Croissants sowie von Flammkuchen, Pizza, Toasts etc. Kein Backpapier nötig.

	1/1 GN	2/1 GN	EN
Flach	3055633	-	3055635

BAKE



► Blech, granitemailliert

Dieses vielseitige, sehr strapazierfähige Blech eignet sich bestens für die Zubereitung von z. B. Aufläufen oder Braten.

	1/1 GN	2/1 GN	EN
40 mm tief	3004034	-	-
60 mm tief	3013030	-	-



Convotherm 4

Bleche GN und EN

► Brat- und Backblech mit Auffangrinne, antihafbeschichtet, beidseitig verwendbar

Dieses Aluminiumblech ist ein echter Allrounder. Durch seine exzellente Wärmeleitung optimal geeignet für die Zubereitung des Klassikers „Wiener Schnitzel“, aber auch z. B. für Frikadellen, Garnelen und Fisch sowie zum Backen. Die Auffangrinne bietet zusätzlichen Komfort und Sicherheit.

	1/1 GN	2/1 GN	EN
Flach	3055630	-	3055632

BAKE



Beidseitig
verwendbar



Convothem 4

Behälter GN

► Behälter aus Edelstahl, gelocht

Unsere gelochten Behälter aus Edelstahl eignen sich hervorragend zum gleichmäßigen und effizienten Dämpfen von Gemüse, Kartoffeln, Würsten, Fisch etc.

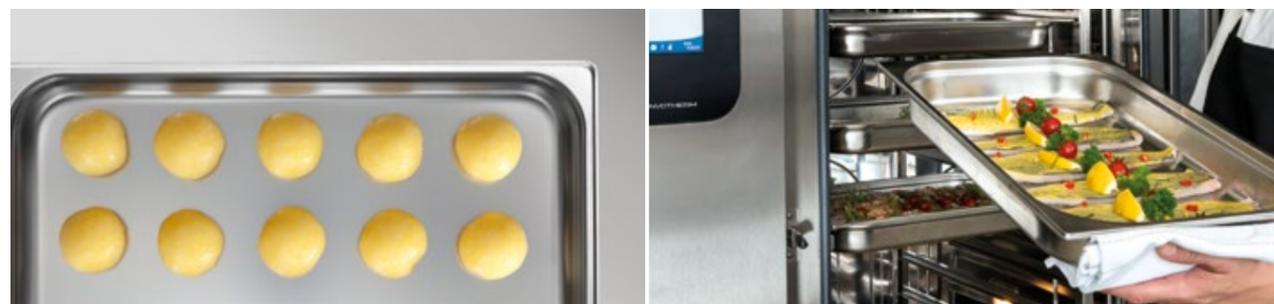
	1/1 GN	2/1 GN	EN
55 mm tief	3003074	-	-
65 mm tief	-	3003080	-



► Behälter aus Edelstahl, ungelocht

Sind ideal geeignet für die Zubereitung von Reis, Nudeln, Saucen, Tafelspitz, Blechkuchen etc.

	1/1 GN	2/1 GN	EN
40 mm tief	3004034	-	-
60 mm tief	3013030	-	-



Convothem 4

Roste und Körbe GN und EN

► Gitterrost aus Edelstahl, elektropoliert

Für die Zubereitung von Großbratstücken, zur Auflage von Blechen sowie zum Regenerieren von Tellern im à la carte-Geschäft geeignet.

	1/1 GN	2/1 GN	EN
Flach	3001075	3001085	3012000

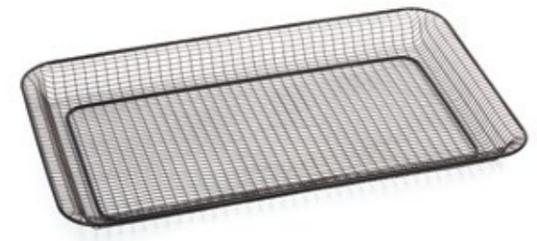
BAKE



► Back-/Frittierkorb, antihaftbeschichtet

Der Aluminiumkorb eignet sich besonders zum fettfreien Frittieren von Pommes frites, Kartoffelecken, Frühlingsrollen, Hähnchenkeulen, Chicken Wings, Fingerfood etc.

	1/1 GN	2/1 GN	EN
40 mm tief	3055637	-	-



Convotherm mini

Untergestelle

Die Untergestelle für den mini sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und erfüllen höchste Hygienestandards.

► Untergestell offen für mini/mini mobil

	6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini
Ablageboden	3218570	3223762	3224362
Maße in mm (H x B x T)	900 x 515 x 475	900 x 515 x 653	700 x 515 x 653
10 Paar Einschubleisten	3219163	3223839	-
Maße in mm (H x B x T)	900 x 515 x 475	900 x 515 x 653	-
10 Paar Einschubleisten auf Rollen	3424215	3225701	-
Maße in mm (H x B x T)	900 x 622 x 626	900 x 622 x 805	
7 Paar Einschubleisten	-	-	3224365
Maße in mm (H x B x T)	-	-	698 x 515 x 653
7 Paar Einschubleisten auf Rollen	-	-	3229993
Maße in mm (H x B x T)	-	-	700 x 709 x 705



Convotherm mini

Stapelkits

Mit dem Stapelkit wird die Kombination zweier Tischgeräte der mini Familie übereinander zum Kinderspiel. Der Vorteil liegt auf der Hand – eine 100-prozentige Leistungsreserve auf gleichem Raum. Reicht in Spitzenzeiten ein Convotherm mini nicht mehr, schalten Sie einfach den zweiten dazu.

► mini Stapelkit

Maximale Einschubhöhe 1,60 m.

Gerätetypen	Art.-Nr.
6.06 mini auf 6.06 mini	3418572
6.06 mini auf 6.10 mini	3424913
6.10 mini auf 6.10 mini	3423832
6.10 mini auf 10.10 mini	3426383



► mini Stapelkit mit Fach für Reinigerkanister, auf Rollen

Maximale Einschubhöhe 1,60 m.

Gerätetypen	Art.-Nr.
6.06 mini unten, 6.06 mini oben	3429540
6.10 mini unten, 6.10 mini oben	3429550



Convotherm mini

Hauben

Die leistungsstarken Kondensationshauben für den Convotherm mini erleichtern den Mitarbeitern speziell in kleineren Küchen und Front-Cooking-Bereichen mit hohem Durchsatz, den anspruchsvollen Alltag.

► mini Kondensationshaube Pro*/**

Deutlich angenehmeres Raumklima dank Frontabsaugung direkt beim Öffnen der Tür. Die Haube wird einfach über den Convotherm mini bedient und läuft während des Garvorgangs im sparsamen Standby-Betrieb.

Gerätegrößen	Art.-Nr.
6.06 mini	3432600
6.10 mini	3432601
10.10 mini	



► mini Kondensationshaube Pro black*/**

Entspricht in Ausstattung und Funktion der mini Kondensationshaube Pro – allerdings passend zum Convotherm mini black mattschwarz beschichtet. Für ein optimales Raumklima und perfekten Look.

Gerätegrößen	Art.-Nr.
6.06 mini	3432602
6.10 mini	3432603
10.10 mini	



► ConvoVent mini*

Die Haube wird über einen EIN-/AUS-Geräteschalter in Betrieb genommen. Der Dampf aus dem Abluftstutzen wird erfasst und kondensiert. Die Luft wird wieder in den Raum befördert. Kein Kaltwasseranschluss für die Haube erforderlich.

Gerätegrößen	Art.-Nr.
6.06 mini	3424725
6.10 mini	
10.10 mini	
6.10 mini 2in1	3425012



* nicht kompatibel mit mini mobil ** Jederzeit nachrüstbar. Kompatibel für minis ab Auslieferung November 2019

Convotherm mini

Weiteres

► Wandhalterung

Zur flexiblen Wandmontage. Bezüglich Befestigung und Befestigungsmaterial ist die Abstimmung mit einem Architekten/Statiker und dem Bauherrn erforderlich.

Gerätegrößen	Art.-Nr.
6.06 mini	3418571
6.10 mini	3423853



► Handbrause

Praktische Handbrause für die schnelle manuelle Reinigung zwischendurch. Antibakteriell beschichtet für optimale Hygiene.

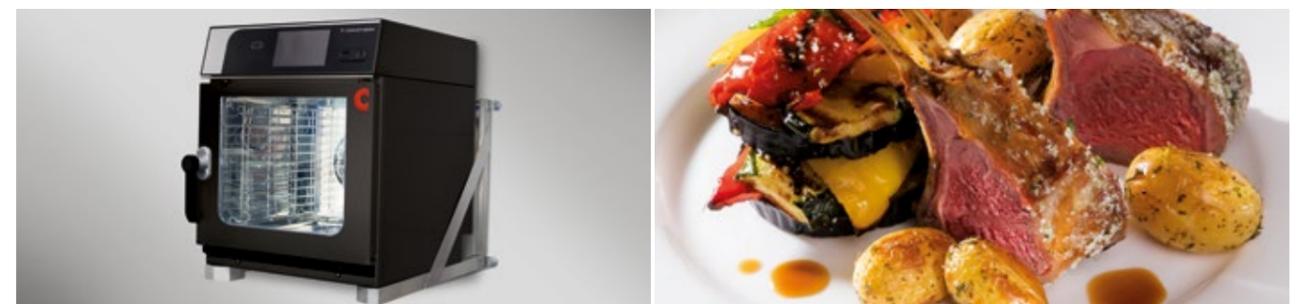
	6.06 mini*	6.10 mini*	10.10 mini	6.10 mini 2in1
Anbau-Kit für Rechtsanschlag Montage links	3429153	3429155	3429155	3424392
Anbau-Kit für Linksanschlag Montage rechts	3429154	3429156	3429156	3424393



► Reinigungsmittelschublade*

Für Geräte mit ConvoClean system.

Gerätegrößen	Art.-Nr.
6.06 mini	2628820
6.10 mini	2628920
10.10 mini	



* nicht verfügbar bei mini mobil

Convotherm mini Grillzubehör

Werden Sie zum Grillmeister! Dank des speziellen Grillzubehörs werden goldbraune Hähnchen und saftige Makrelen zum Renner in Ihrem Betrieb.

► Grill-Rost mit Kreuzmuster, antihaftbeschichtet

Dieser Grillrost verleiht Ihren Steaks, Fisch und Antipasti ein authentisches Steakhouse-Muster. Dank der exzellenten Leitung und Speicherung der Wärme bleiben die Lebensmittel innen saftig.

	2/3 GN	1/1 GN	2/1 GN	EN
Flach	-	3055636	-	-



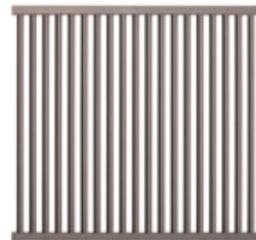
Appetitliches
Grillmuster



► Grill-Rost mit Auflagestäben, antihaftbeschichtet

Dieser Grillrost verhilft Ihren Steaks, Fisch und Antipasti zu appetitlichen klassischen Grillstreifen. Dank der exzellenten Leitung und Speicherung der Wärme bleiben die Lebensmittel innen saftig.

	2/3 GN	1/1 GN
Flach	3012004	-

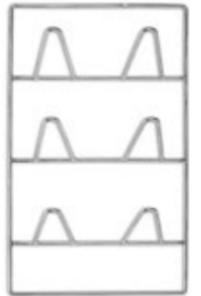


Convotherm mini Grillzubehör

► Hähnchen-Grillrost

Convotherm Kombidämpfer eignen sich perfekt zur Zubereitung goldbrauner Hähnchen mit knuspriger Haut und saftigem Fleisch. Einfach die Hähnchen auf die vorgesehene Vorrichtung spießen, garen und fertig.

	2/3 GN	1/1 GN
5 Hähnchen	3030197	-
6 Hähnchen	-	3030195
8 Hähnchen	-	3030196



► Spießgestell

In das Edelstahl-Spießgestell lassen sich bis zu 13 Spieße z. B. für Fleisch, Fisch, Geflügel oder Gemüse bequem einrasten und nach dem Garen wieder entnehmen.

	2/3 GN	1/1 GN
13 Spieße	-	3317563
Ohne Spieße	-	3317571



► Spieß einzeln

Für Spießgestell, aus hygienischem Edelstahl. Einzeln zu bestellen.

Art.-Nr.: 3317568



Convotherm mini

Bleche GN

In Convotherm Kombidämpfern können Sie dämpfen, braten, backen, grillen, frittieren und regenerieren. Egal, wie Sie Ihre Speisen zubereiten möchten, wir haben das passende Zubehör.

► Backblech, gelocht, antihaftbeschichtet

Dieses Aluminiumblech ist perfekt geeignet für die Zubereitung aller Tiefkühl-Backwaren wie z. B. Brezeln, Brötchen, Baguette, Plundergebäck, Croissants sowie von Flammkuchen, Pizza, Toasts etc. Kein Backpapier nötig.

	2/3 GN	1/1 GN
Flach	3055634	3055633



► Blech, granitemailliert

Dieses vielseitige, sehr strapazierfähige Blech eignet sich bestens für die Zubereitung von z. B. Aufläufen oder Braten.

	2/3 GN	1/1 GN
40 mm tief	3013028	3004034
60 mm tief	-	3013030



Convotherm mini

Bleche GN

► Brat- und Backblech mit Auffangrinne, antihaftbeschichtet, beidseitig verwendbar

Dieses Aluminiumblech ist ein echter Allrounder. Durch seine exzellente Wärmeleitung optimal für die Zubereitung des Klassikers „Wiener Schnitzel“, aber auch z. B. für Frikadellen, Garnelen und Fisch sowie zum Backen geeignet. Die Auffangrinne bietet zusätzlichen Komfort und Sicherheit.

	2/3 GN	1/1 GN
Flach	3055631	3055630



Beidseitig
verwendbar



Convotherm mini Behälter GN

► Behälter aus Edelstahl, gelocht

Unsere gelochten Behälter aus Edelstahl eignen sich hervorragend zum gleichmäßigen und effizienten Dämpfen von Gemüse, Kartoffeln, Würsten, Fisch etc.

	2/3 GN	1/1 GN
40 mm tief	3013023	-
60 mm tief	-	3003074
65 mm tief	3013022	-



► Behälter aus Edelstahl, ungelocht

Sind ideal geeignet für die Zubereitung von Reis, Nudeln, Saucen, Tafelspitz, Blechkuchen etc.

	2/3 GN	1/1 GN
20 mm tief	3013020	3004070
40 mm tief	3013024	3004072
65 mm tief	3013021	3004074
100 mm tief	-	3004076



Convotherm mini Roste und Körbe GN

► Gitterrost aus Edelstahl, elektropoliert

Für die Zubereitung von Großbratstücken, zur Auflage von Blechen sowie zum Regenerieren von Tellern im à la carte-Geschäft geeignet.

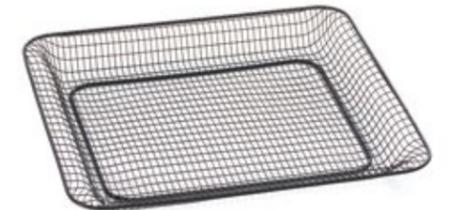
	2/3 GN	1/1 GN
Flach	3012001	3001075



► Back-/Frittierkorb, antihaftbeschichtet

Der Aluminiumkorb eignet sich besonders zum fettfreien Frittieren von Pommes frites, Kartoffelecken, Frühlingsrollen, Hähnchenkeulen, Chicken Wings, Fingerfood etc.

	2/3 GN	1/1 GN
40 mm tief	3055638	3055637



Convotherm

Reinigungs- und Pflegeprodukte

Alle Reinigungs- und Pflegeprodukte von Convotherm sind optimal auf die Anwendung bei unseren Kombi-dämpfern abgestimmt. Durch den Einsatz von Flüssigreinigern verbleiben keine Rückstände im Garraum. Auch auf die Umwelt hat Convotherm geachtet – so entsprechen alle Produkte der ISO-Norm und sind biologisch abbaubar.

► Für alle Convotherm Kombidämpfer

	Zusätzliche Information	Inhalt	Art.-Nr.
ConvoClean new*	Garraumreiniger kennzeichnungsfrei umweltschonend, moderater Verschmutzungsgrad	10 l	3007015
ConvoClean forte*	Garraumreiniger (gebrauchsfertig) starker Verschmutzungsgrad	10 l	3007017
ConvoCare K*	Klarspülmittel Konzentrat muss nach Anleitung mit Wasser gemischt werden ergibt 30 l gebrauchsfertige Lösung	1 l	3007028
ConvoCare*	Klarspülmittel/Neutralisierer (gebrauchsfertig)	10 l	3017063
Leerkanister für ConvoCare K	Zum Mischen von ConvoCare K mit Weichwasser	Für 10 l	3007029

Druckzerstäuber Zur manuellen Reinigung Für 1 l 3007025



* Mindestabnahme 3 Einheiten sortiert

Convotherm

Reinigungs- und Pflegeprodukte

► Nur für Convotherm 4

	Zusätzliche Information	Inhalt	Art.-Nr.
ConvoCare forte*	Klarspüler zur Entfernung von Kalkrückständen Nur bei Hartwasserbetrieb ab 20 °dH (deutsche Härte)	10 l	3063095



Reinigungs- und Pflegeprodukte in Einzeldosierung

Keine platzraubenden Kanister im Arbeitsbereich. Dennoch stets Original Convotherm Reinigungs- und Pflegemittel in passender Dosierung zur Hand.

Einzeldosierung** ConvoClean new S	125 ml	3050884
Einzeldosierung** ConvoClean forte S	125 ml	3050883
Einzeldosierung** ConvoCare S	125 ml	3050882



* Mindestabnahme 3 Einheiten sortiert ** Mindestabnahme 1 Karton mit 20 Flaschen

Convothem

Wasserinstallation

Convothem Kombidämpfer sind für einen bauseitigen Festanschluss für Wasser vorgesehen. Die praktischen Anschlusssets von Convothem bieten alles, was Sie für eine sichere und professionelle Installation benötigen.

► Für alle Convothem Kombidämpfer

Zur einfachen Montage eines Convothem Kombidämpfers.

	Zusätzliche Informationen	Art.-Nr.
Set Wasser-Einfachanschluss	1 x T-Stück 1 x Anschlusschlauch (2m)	3423745
Set Wasser-Doppelanschluss	Wenn Weichwasser und Hartwasser vorhanden 2 x Anschlusschlauch (2m)	3423747
FilterCare-Installationsset	Verbindet den Filterkopf des Wasseraufbereitungssystems mit dem Convothem 4	3465183



► Convothem mini (DN 40)

	Zusätzliche Informationen	Art.-Nr.
Abwasser-Installationsset	DN 40	3416709



► Convothem 4 (DN 50)

	Zusätzliche Informationen	Art.-Nr.
Abwasser-Installationsset	DN 50	3416730



► Weiteres

	Zusätzliche Informationen	Art.-Nr.
Sedimentfilter	Zur geräteseitigen Montage am Weichwasseranschluss	3465490



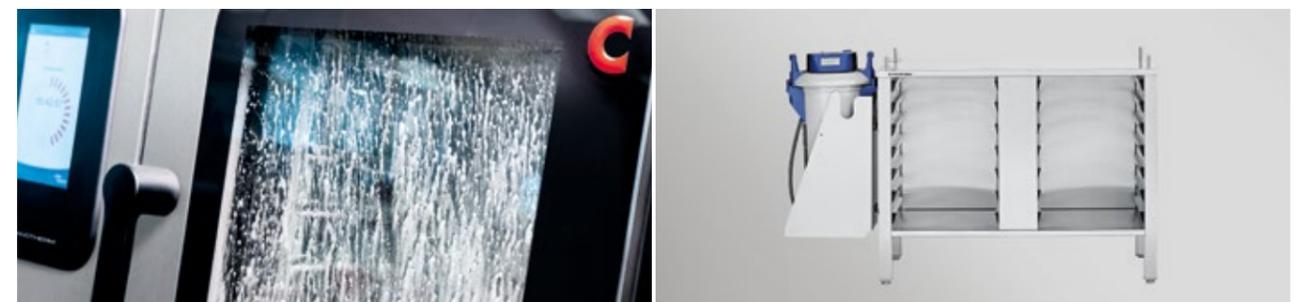
Convothem

Wasserinstallation

► Wasseraufbereitungssysteme

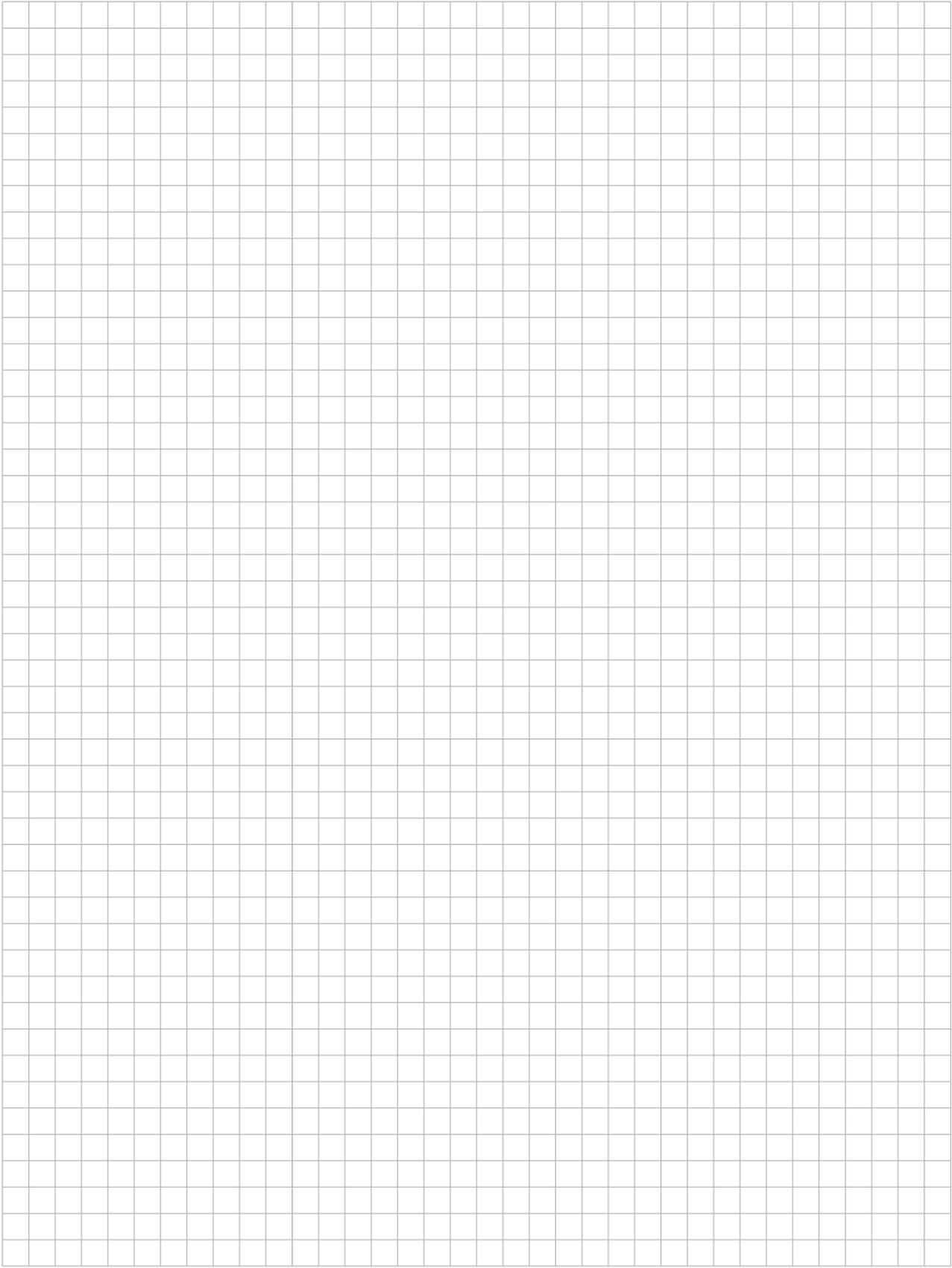
Wir empfehlen in Gebieten mit besonders hartem Wasser das Vorschalten von Wasseraufbereitungssystemen an Ihren Convothem Kombidämpfer. Moderne Wasseraufbereitungssysteme helfen, die optimale Wasserqualität sicherzustellen und sorgen für einen reibungslosen Einsatz Ihres Geräts.

Nur bei Convothem: FilterCare inklusive in jedem Convothem 4. Einfach den Filterkopf des Wasseraufbereitungssystems* am Kombidämpfer anschließen und nie mehr das Wechseln der Filterpatrone vergessen.

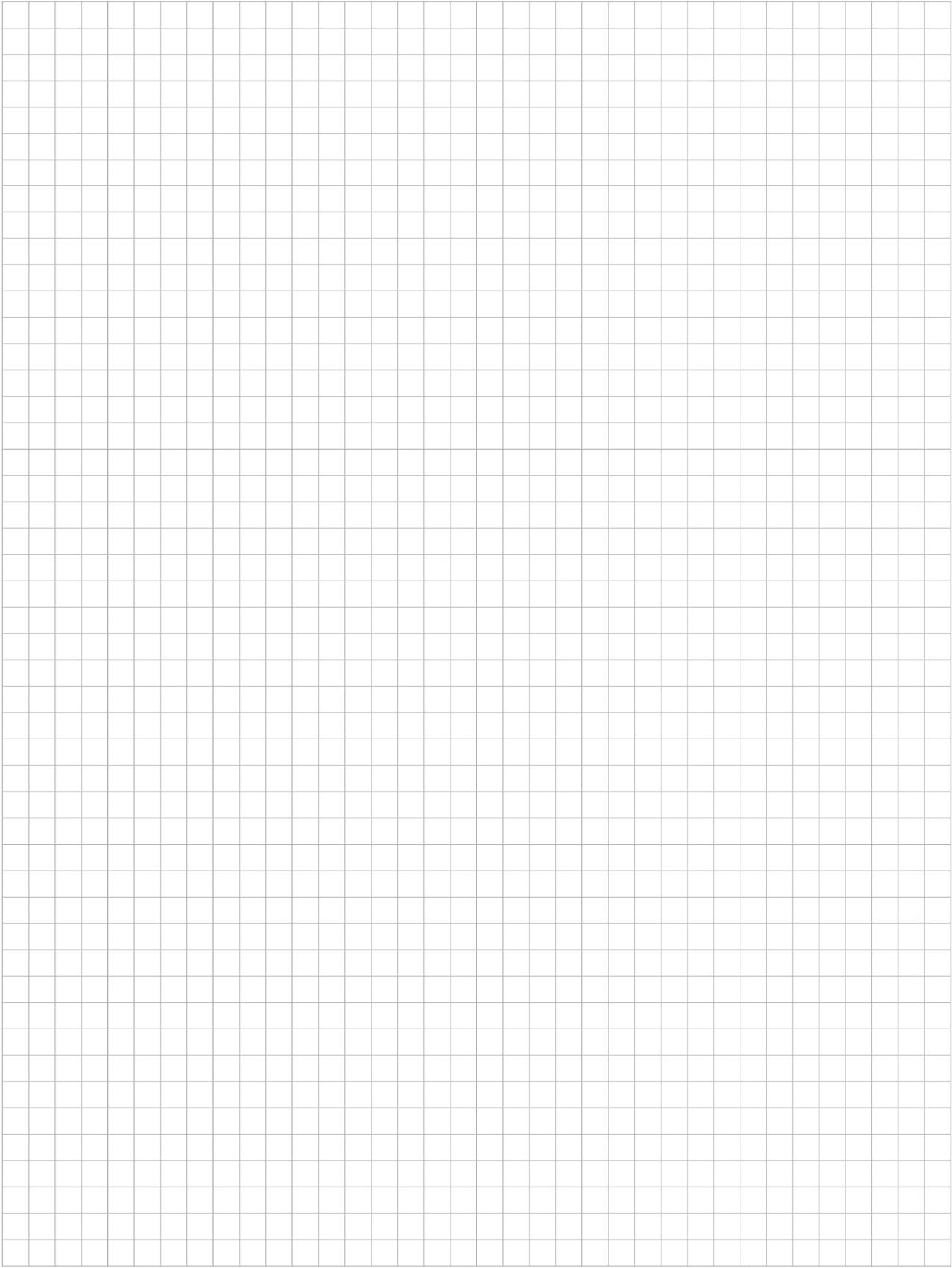


* derzeit nur mit Brita

Notizen



Notizen





Wünsche Sie ein Angebot?

Bitte senden Sie eine E-Mail mit Angabe Ihrer kompletten Anschrift an

convotherm.order@welbilt.com

Ihr zuständiger Gebietsverkaufsleiter wird sich mit Ihnen in Verbindung setzen.

GN = Gastronorm 325 x 530 mm

EN = Euronorm 600 x 400 mm



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™**, **Convotherm®**, **Crem®**, **Delfield®**, **fit-kitchenSM**, **Frymaster®**, **Garland®**, **Kolpak®**, **Lincoln™**, **Manitowoc®**, **Merco®**, **Merrychef®** and **Multiplex®**.

Bringing innovation to the table **welbilt.com**